SREBRNY DOLAR

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1200 razy.

Kuchnia chińska
4 dag wędzonego boczku lub surowej słoniny
1 średnia cebula
35 dag zmielonej wołowiny
1 żółtko
mąka ziemniaczana do obtoczenia
3 łyżki oleju
2 łyżki wytrawnego białego wina lub czystej wódki
Przyprawy:
1 białko
1 łyżeczka cukru
2 łyżki sosu sojowego
szczypta soli
1 łyżka mąki ziemniaczanej
szczypta pieprzu
Sos przyprawowy:
1/2 szklanki wywaru l lub rosołu z kury
1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
2 łyżki sosu ostrygowego lub sojowego
1/2 łyżeczki cukru
1 łyżeczka oleju sezamowego

Boczek lub słoninę pokrajać w cienkie plasterki, następnie w paseczki. Cebulę przeciąć wzdłuż na pół, każdą połówkę pokrajać w 1/4 cm plasterki, rozdzielić na paski. Odstawić dłuższe kawałki, krótsze posiekać . Boczek lub słoninę włożyć na patelnię, smażyć do puszczenia tłuszczu, wsypać posiekaną cebulę, trzymać na ogniu aż cebula stanie się szklista. Zestawić z gazu, wystudzić . Mięso wymieszać z przyprawami, dokładnie wyrobić ręką około minuty, dodać boczek lub słoninę z cebulą, wyrabiać aż powstanie jednolita masa (około minuty). Wstawić do lodówki na przynajmniej godzinę. Wołowinę podzielić na 8 równych porcji, uformować kulki, rozpłaszczyć aby miały wielkość dolara (pięciozłotówki). Zanurzyć w roztrzepanym żółtku, obtoczyć w mące ziemniaczanej, odstawić . Wymieszać sos przyprawowy. Patelnię mocno podgrzać na dużym ogniu, wlać olej, rozprowadzić po dnie patelni, kłaść kotleciki na gorący tłuszcz, smażyć do zrumienienia z obu stron. Cienkim strumieniem wlać 2 łyżki alkoholu, smażyć do wyparowania, przełożyć kotleciki na gorący półmisek. Paski cebuli wsypać do patelni, smażyć aż stanie się szklista, często mieszać , ułożyć wokół kotlecików. Zamieszać sos przyprawowy, wlać do patelni, w której smażono mięso i cebulę, mieszając zagotować , polać "srebrne dolary", podawać . Proporcje: dla 2-3 osób - z ryżem i warzywami

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD